Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.0

Les crèmes de base



LES CREMES DE BASE

GENERALITES:

➢ Les crèmes constituent une partie prépondérante dans la confection des desserts et des pâtisseries. Leur fabrication nécessite beaucoup d'attention lors de leur préparation.
C'est surtout au niveau de l'hygiène alimentaire qu'il faut être très vigilant. En effet, la consommation de crèmes mal préparées, mal cuites et mal conservées peut entraîner des intoxications alimentaires, car leur richesse en éléments nutritifs offre un excellent terrain de culture aux microbes.

Les préparations demandent une grande attention.

Des proportions justes (pesées).

Une observation stricte des recettes.

CLASSIFICATION

Crème anglaise:	Glaces aux œufs, bavarois, charlottes, sauce d'accompagnement.
Crème pâtissière:	Choux, éclairs, millefeuille, tartes, soufflés, et crèmes diverses etc.
Crème chantilly:	Choux, St. Honoré, mousses, bavarois, coupes glacées etc.
Crème au beurre:	Moka, Paris-Brest, fraisier, succès, bûche de Noël, décors, etc.
Crème d'amande:	Pithiviers, jalousies, conversation, jésuites, amandines, etc.
Crème prise:	Crèmes renversées, pots de crèmes, pudding, tartes alsacienne, etc.
Crème ganache:	Opéra, truffes au chocolat, forêt noire, petits fours frais, etc.

LES CREMES DE BASE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CREME ANGLAISE	Lait Sucre Jaune Vanille	L Kg P Pm	1 0,200 8	- Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Détendre avec 1/3 du lait - Cuire la crème à la nappe en vannant - Passer au chinois étamine. - Réserver au frais.
CREME PATISSIERE Traditionnelle	Lait Sucre Jaune Farine Vanille	L Kg P Kg Pm	1 0,200 8 0,125	- Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Ajouter la farine. - Détendre avec 1/3 du lait - Cuire la crème sans cesser de remuer. - Réserver, tamponner. - Réserver au frais.
CREME PATISSIERE Poudre	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille	L Kg P Kg Pm	1 0,200 8 0,100	- Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid. - Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Verser appareil lait / poudre au lait bouillant. - Cuire la crème 2 à 3 minutes. - Facultatif : Ajouter les jaunes, porter à ébullition. - Réserver, tamponner. - Réserver au frais.
CREME MOUSSELINE	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille Beurre	L Kg P Kg Pm Kg	1 0,500 8 0,120 0,500	- Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid. - Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Verser appareil lait / poudre au lait bouillant. - Cuire la crème 2 à 3 minutes. - Facultatif : Ajouter les jaunes, porter à ébullition. - Incorporer progressivement la moitié du beurre. - Réserver au frais. - Foisonner en incorporant progressivement le reste du beurre
CREME CHIBOUST	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille Gélatine Blanc Sucre	L Kg P Kg Pm P P Kg	1 0,200 8 0,100 8 12 0,300	- Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid. - Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Verser appareil lait / poudre au lait bouillant. - Cuire la crème 2 à 3 minutes. - Facultatif : Ajouter les jaunes, porter à ébullition. - Incorporer la gélatine réhydratée. - Monter les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre, meringuer. - Incorporer à la pâtissière, garnir les pièces.
CREME DIPLOMATE	Lait Sucre Jaune Poudre à flan Vanille Gélatine Crème fleurette	L Kg P Kg Pm P L	1 0,400 8 0,100 8 1	- Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid. - Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Verser appareil lait / poudre au lait bouillant. - Cuire la crème 2 à 3 minutes. - Facultatif : Ajouter les jaunes, porter à ébullition. - Incorporer la gélatine réhydratée. - Foisonner la crème fleurette. - Incorporer à la pâtissière, garnir les pièces.

LES CREMES DE BASE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
CREME CHANTILLY	Crème fleurette Sucre Vanille	L Kg Pm	1 0,200	- Ajouter la vanille à la crème fleurette. - Ajouter le sucre semoule. - Foisonner la crème. - Réserver au frais.
CREME D'AMANDES	Beurre Sucre Œuf Amandes poudre Rhum	Kg Kg Kg Kg dl	1 1 1 1 1	- Crémer le beurre et le sucre au fouet. - Ajouter graduellement les œufs. - Incorporer la poudre d'amandes, foisonner. - Ajouter le rhum. - Réserver au frais.
CREME AU BEURRE	Beurre Sucre Œuf Jaune Arôme	Kg Kg P P Pm	1 0,800 8 8	- Crémer le beurre. - Cuire le sucre au petit boulé : 117°C. - Monter les œufs et les jaunes, incorporer le sucre cuit. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer le beurre, Ajouter l'arôme.
CREME RENVERSEE	Lait Sucre Œuf Vanille	L Kg P Pm	1 0,200 8	- Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Blanchir les œufs et le sucre. - Verser le lait sur l'appareil œufs / sucre. - Passer au chinois étamine, écumer. - Remplir les moules. - Cuire au bain-marie à 180°C.
CREME GANACHE	Crème fleurette Couverture Vanille	L Kg Pm	1 1,500	- Mettre à bouillir la crème et la vanille. - Concasser le chocolat couverture. - Hors du feu, incorporer le chocolat. - Lisser à la spatule, réserver au frais. - Utilisation : foisonner 7 à 8 minutes.
CREME AU FROMAGE BLANC	Sucre Jaune Gélatine Fromage blanc Vanille Crème fleurette	Kg P P Kg Pm L	0,500 16 14 1 1	- Cuire le sucre au gros boulé : 121°C. - Foisonner les jaunes et verser le sucre progressivement. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer la gélatine réhydratée. - Incorporer le fromage blanc et la crème fouettée. - Utiliser aussitôt.
CREME DE MARRONS	Purée de marrons Beurre Rhum Sirop à 1,2624 D Arôme	Kg Kg cl kg Pm	1 0,500 10 0,100	- Crémer le beurre. - Incorporer le beurre à la purée de marrons. - Travailler à la spatule. - Ajouter progressivement le sirop, le rhum et la vanille. - Utiliser aussitôt.

CLASSIFICATION DES CREMES

LES CREMES

LA CREME ANGLAISE

Utilisation :
- Crème vanille
- Sauce café
- Sauce chocolat
- Sauce arôme fruits
- Sauce Pistache
- Bavarois
- Mousses
- Glaces aux œufs
- Crème au beurre
- Appareil à bavarois
- Diplomate

LA CREME PATISSIERE

Utilisation :
- Crème vanille
- Crème parfumées
- Crème mousseline
- Crème frangipane
- Crème diplomate
- Crème chiboust
- Crème légère
- Crème St. Honoré
- Garniture de choux
  - de millefeuille
  - de biscuits
  - de tartes, etc.

LA CREME CHANTILLY

Utilisation :
- Choux
- Cygnes
- Crème St. Honoré
- Savarins chantilly
- Bâtons de Jacob
- Crème diplomate
- Vacherins
- Glaces

LA CREME FOUETTEE

Utilisation :
- Bavarois
- Bombes
- Parfaits
- Mousses
- Soufflés glacés
- Biscuits glacés
- Charlottes
- Riz impératrice

LA CREME D'AMANDES

Utilisation :
- Pithiviers
- Galettes
- Tarte Bourdaloue
- Petits fours
- Conversations
- Amandines
- Dartois

LA CREME GANACHE

Utilisation :
- Forêt noire
- Mousses
- Fours frais
- Bonbons
- Truffes
- Glaçages

LA CREME AU BEURRE

Utilisation :
- Mokas
- Bûches
- Envoi de Nice
- Petits fours
- Masquages
- Décors

LA CREME MOUSSELINE

Utilisation :
- Fraisier
- Entremets aux fruits
- Paris-Brest
- Paris-Lille
- Crème de marrons
- Crêpes fourrées

CREME FROMAGE BLANC

Utilisation :
- Mousses
- Entremets
- Petits gâteaux